

Harpon 326

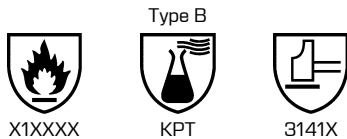
DESCRIPTION ET PROPRIETES GENERALES

- Matière Latex naturel
- Longueur (cm) 32
- Epaisseur (mm) 1.35
- Poignet Coupe feston
- Couleur Bleu
- Finition intérieure Support Textile
- Finition extérieure Grip renforcé
- Taille / EAN 6 7 8 9 10
- Conditionnement 1 paire/sachet - 5 paires/sachet - 50 paires/carton
- Informations complémentaires Garanti sans silicone



RESULTATS DE PERFORMANCE

Catégorie de certification 3



Dextérité EN 420 : 5/5

X1XXXX

KPT

3141X

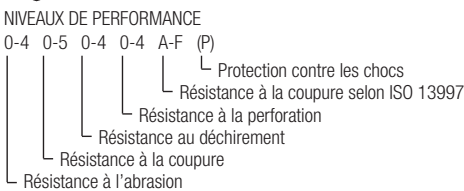


Adapté au contact alimentaire selon la Directive Européenne CE convient pour la manipulation de poissons avant transformation transformation des viandes et de tous les aliments gras affectés: réduction 4 ou 5. Il n'est pas adapté à la manipulation de produit végétale, animale, pure ou en émulsion.

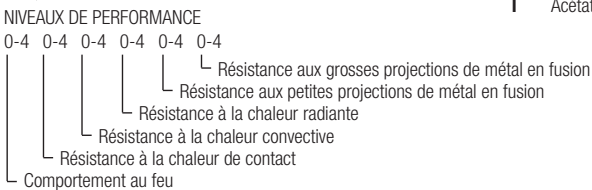
Bien qu'inclus dans la liste positive des composants autorisés au latex naturel n'est pas recommandé pour les sujets sensibilisés naturelles. Aussi lorsque l'usage le permet, une alternative en ni niveau de protection équivalent, lui sera préférée.

Légendes

EN 388 DANGERS MÉCANIQUES



EN 407 DANGERS THERMIQUES Chaleur et feu



DANGERS CHIMIQUES

EN ISO 374-1 Type A



U V W X Y Z

- A Méthanol
- B Acétone
- C Acétonitrile
- D Dichlorométhane
- E Carbone disulfure
- F Toluène
- G Diéthylamine
- H Tétrahydrofurane
- I Acétate d'éthyle

EN ISO 374-1 Type B



X Y Z

- J n-Heptane
- K Soude caustique 40%
- L Acide sulfurique 96%
- M Acide nitrique 65%
- N Acide Acétique 99%
- O Ammoniaque 25%
- P Peroxyde d'hydrogène 30%
- S Acide fluorhydrique 40%
- T Formaldéhyde 37%

EN ISO 374-1 Type C



EN 421



CONTAMINATION RADIOACTIVE

MICRO-ORGANISMES

EN ISO 374-5



Protection contre bactéries et champignons

EN ISO 374-5



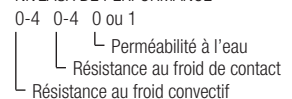
Protection contre bactéries, champignons, et virus

VIRUS



DANGERS DU FROID

NIVEAUX DE PERFORMANCE



Pour plus de détails : www.mapa-pro.com

MAPA[®]
PROFESSIONAL

www.mapa-pro.com

AVANTAGES SPECIFIQUES

- Adapté au port longue durée : confort du support textile et bonne isolation thermique
- Durée de vie optimisée : haute résistance à l'abrasion

PRINCIPAUX DOMAINES D'UTILISATION

Agro-alimentaire

- Manipulation d'aliments gras
- Travaux maraîchers, ostréiculture
- Pêche

Pêche

- Manipulation du poisson
- Manutention de produits frais et glissants

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Instructions pour l'utilisation

- Il est recommandé de procéder à un essai préalable des gants, les conditions réelles d'utilisation pouvant différer de celles des essais CE de type (en particulier mécaniques et/ou chimiques).
- L'usage des gants n'est pas recommandé aux sujets sensibilisés au latex naturel, aux dithiocarbamates et thiazoles.
- Porter les gants sur des mains sèches et propres.
- Ne pas utiliser les gants en contact permanents avec le produit chimique pour une durée supérieure au temps de passage mesuré ; pour connaître ce temps de passage se reporter au site Internet www.mapa-pro.com ou s'adresser au Service Technique Client de MAPA Professionnel (stc.mapaspontex@mapaspontex.fr). En cas de contact prolongé, utiliser deux paires en alternance.
- En utilisation avec un liquide dangereux, retourner le bord de manchette afin d'éviter que les gouttes ne retombent sur le bras.

Conditions de stockage

- Conserver les gants dans leur emballage à l'abri de la lumière et éloignés de sources de chaleur ou d'installations électriques.

Conditions de lavage

- Avant de retirer les gants, les nettoyer selon la procédure suivante :
- utilisation avec des solvants (alcools, etc.) : essuyer avec un chiffon sec
- utilisation avec des détergents, acides ou produits alcalins : rincer abondamment à l'eau courante puis essuyer avec un chiffon sec
- Attention : l'utilisation des gants ainsi que tout procédé de nettoyage qui n'est pas spécifiquement recommandé peuvent altérer les niveaux de performance.

Conditions de séchage

- Laisser sécher l'intérieur des gants avant de les réutiliser.
- Avant tout réutilisation, vérifier que les gants ne présentent ni craquelures ni déchirures.

Contact alimentaire US

- FDA 21CFR 177.2600

LÉGISLATION

Ce produit n'est pas classé dangereux selon le règlement (CE) n°1272/2008 du Parlement Européen et du Conseil (CLP). Ce produit ne contient ni substance préoccupante à des teneurs supérieures à 0.1%, ni substance figurant à l'annexe XVII selon le règlement n°1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil (REACH).

- **Attestations CE de type** : 0075/014/162/01/19/0245 ext 02/01/19
- **Délivré par l'organisme agréé nr** : 0075 - CTC - 4 Rue Herman Frenkel, F-69367 LYON CEDEX 07